

ABSTRAK

Tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mempelajari perubahan kadar protein dan kadar lemak terhadap berbagai metode pengolahan (pemanggangan, pengukusan dan kombinasi pengukusan-pemanggangan) pada otak-otak ikan bandeng. Manfaat penelitian yang dilakukan untuk mengetahui korelasi kadar protein dan kadar lemak terhadap berbagai metode pengolahan (pemanggangan, pengukusan dan kombinasi pengukusan-pemanggangan) pada otak-otak ikan bandeng.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah regresi linier sederhana. Variabel bebas (X) dari percobaan ini terdiri dari metode pengolahan dengan tiga taraf yaitu, (X1) panggang, (X2) kukus dan (X3) kombinasi kukus-panggang. Variabel terikat (Y) dari percobaan ini terdiri dari respon kimia dengan dua taraf yaitu, (Y1) kadar protein dan (Y2) kadar lemak.

Hasil analisis menunjukkan adanya korelasi antara perubahan kadar protein terhadap berbagai metode pengolahan (pemanggangan, pengukusan, dan kombinasi pengukusan-pemanggangan) pada otak-otak ikan bandeng dengan nilai koefisien korelasi (r) -0.908 yang berarti berkorelasi sangat tinggi atau korelasi sangat kuat. Korelasi antara perubahan kadar lemak terhadap berbagai metode pengolahan (pemanggangan, pengukusan, dan kombinasi pengukusan-pemanggangan) pada otak-otak ikan bandeng mempunyai nilai koefisien korelasi (r) 0.950 yang berarti berkorelasi sangat tinggi atau sangat kuat.